

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



Events,
food and wine curiosities



A poca distanza dal Porto Turistico Marina di Cassano.
Su richiesta è disponibile anche navetta di trasporto
per raggiungere il centro di Sorrento.



Ristorante - Pizzeria - Tavola Calda
Le Tre Arcate
Piazza Cota, 9/10 - 80063 - Piano di Sorrento (NA)
Tel. 081 5321849 - info@letrearcate.net
www.letrearcate.net



Slow Food®



LO STUZZICHINO
VIA DESERTO 1A - SANT'AGATA SUI DUE GOLFI - 80064
EMAIL: [MIMMO@RISTORANTELOSTUZZICHINO.IT](mailto:mimmo@ristoranteLostuzzichino.it)
PH: +39 0815330010 / FAX: +39 0815330010

GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi



SOMMARIO

Year 3th - N° 5 - September/October 2010 - Free Magazine Editing by 30NODI - www.gustomediterraneo.it

Rubrica/Column

*Muffato della Sala,
art and mistery
that lasts* **p. 36**



*Piedirosso,
what else!* **p. 41**

*Cooking classes
with Pasta Leonessa* **p. 38**



Restaurant
*Lido Azzurro
Amalfi* **p. 3**

*Il Ritrovo
Positano* **p. 8**

*Funduq
Mazara del Vallo* **p. 12**

*L'Angolo dei Papi
Savona* **p. 16**

Events

*Salone del Gusto
Torino* **p. 21**

*Merano
Wine Festival* **p. 29**

*In front page:
Antonio Pisani
Lido Azzurro (Amalfi)*





A TAVERNA DÒ RÈ
OSTERIA&PIZZERIA
locale climatizzato

MENÙ DEGUSTAZIONE
6 portate solo pesce
35,00 euro

NOVITÀ 2010
panuozzo e pizza
a metro

A TAVERNA DÒ RÈ, I PRIMI A TAVOLA

VIA FONDO SUPPORTICO DI SEPARAZIONE, PIAZZA MUNICIPIO, 2/3 (ADIAC. TEATRO MERCADANTE), 80133 NAPOLI - TEL. 081 5522424



Gusto Mediterraneo diventa rivista ufficiale della Scuola di Cucina "Dolce&Salato" di Maddaloni (CASERTA). Sei uno chef? Proprietario di un ristorante e vuoi ricevere info sui corsi coordinati dallo chef Giuseppe Daddio? Compila il modulo ed invialo al numero di fax (+39) 081 8564274. Sarai aggiornato dalla nostra redazione sulle novità, dai corsi agli eventi, della Scuola di Cucina "Dolce & Salato".

RISTORANTE _____

NOME CHEF _____

INDIRIZZO _____

CITTA' _____ CAP _____ PROV. _____

TEL _____ CELL. _____

E.MAIL _____

Ai sensi e per gli effetti della Lg. D.Lgs. nr. 196/2003 sulla tutela dei dati personali si autorizza espressamente la scuola "Dolce e Salato" a trattare elettronicamente e a conservare i dati contenuti nella presente domanda. I dati in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per i fini di iscrizione alla scuola "Dolce e Salato". Per ottenere la cancellazione o l'aggiornamento dei suddetti dati si invita a contattare la scuola "Dolce e Salato"





LIDO AZZURRO DI AMALFI

TRA "BIJOU", LIMONI E PRODOTTI DEL MARE

di Luisa Del Sorbo

Gli amalfitani lo conoscono come Bijou. Un gioiello della ristorazione, che accoglie i propri ospiti con sorrisi ed allegria. E nello stesso modo, Antonio Pisani, patron del ristorante Lido Azzurro di Amalfi, tratta ogni mattino con i pescatori, per programmare il menù del giorno, e con i clienti di sempre, a cui fa assaggiare gli esperimenti dello chef. Gli armatori della zona e i dipartisti lo considerano ormai un grande riferimento. I produttori di materia prima qui trovano casa, dal vino agli aromi, la cucina del ristorante Lido Azzurro racconta il territorio in ogni piatto. La

specialità è il pesce fresco. Ma i primi passi della Famiglia Pisani, 30 anni fa, sono in realtà come pizzaioli. Da qui ai piatti di pesce, in un porto come Amalfi che ha una lunga tradizione marinara, il passo è breve. Più lungo e sudato invece il riconoscimento a ristorante di cucina di qualità. La collocazione sul porto ha aiutato i Pisani a creare una grande sinergia con il mondo del mare. La passione per la cucina li ha spinti a specializzarsi, ricercando materie prime ed antiche ricette. Fino a diventare oggi un riferimento per l'arte culinaria dai profumi del mare.



Dall'antipasto al dolce, il menù è invitante ad ogni portata.

Ma per restare in tema di gioielli, bisogna porre l'accento su due piatti in particolare: Delizia al Limone e Zuppa di Pesce.

Qui Antonio Pisani (alias Bijou) e gli chef Paolo Consiglio e Giuseppe D'Auria, sono riusciti a raccontare al meglio Amalfi, in tutti i sensi, dai profumi ai sapori. Gli interni del ristorante?

Richiamano un antico galeone. Si viene accolti da pesci freschi in esposizione in un piccolo gozzo in legno, il banco bar con cucina a portata di mano. Pochi tavoli, riservati, nella sala interna, tra candele e tende dal colore della sabbia. Cinquanta coperti, in totale, con la sala esterna con vista sul mare.

Una terrazza suggestiva e romantica, illuminata da candele, luci del porto e bagliore lunare.





LIDO AZZURRO IN AMALFI

People from Amalfi know him as the Bijou. A jewel of the restaurant, which welcomes its guests with smiles and joy. And similarly, Antonio Pisani, owner of the restaurant Lido Azzurro in Amalfi, is every morning with the fishermen to plan their daily menu, and customers than ever, which makes the chef's tasting experiments. The owners of the area and the departments now consider it a great reference. Producers of raw materials here are home to the aromas from the wine, the cuisine of the restaurant Blue Beach tells the territory in each dish. The specialty is fresh fish. But the first steps of the Pisani Family, 30 years ago, were with the pizzas. From here, fish dishes, in the port of Amalfi which has a long maritime tradition, is a short step. Longer and sweaty for the recognition of a restaurant quality cuisine. The location of the port helped Pisani to create a great synergy with the maritime world. The passion for cooking has led them to speciali-

ze, seeking raw materials and recipes. Up to now become a reference for cooking smells from the sea. From appetizer to dessert, the menu is inviting to all ports.



But to stay on the subject of jewelry, we must focus on two dishes in particular: Delight and Lemon Fish Soup.

Here, Antonio Pisani (aka Bijou) and chef Paolo Concilio and Giuseppe D'Auria, were able to relate better to Amalfi, in every sense, perfume to the flavors. The interior of the restaurant? Recall an ancient galleon. You are welcomed

by fresh fish on display in a small wooden fishing boat, the bar counter with kitchen hand.

A few tables reserved in the dining room, including candles and curtains the colour of sand. Fifty seats in total, with the outer room with sea view.

A terrace charming and romantic, candlelit, harbour lights glow and the moon.



ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage



C.so S. Giovanni a Teduccio, 849 - 80146 Napoli - Tel. 081 6070648 Mobile 335 7867097
info@arcsrl.it - www.arcsrl.it

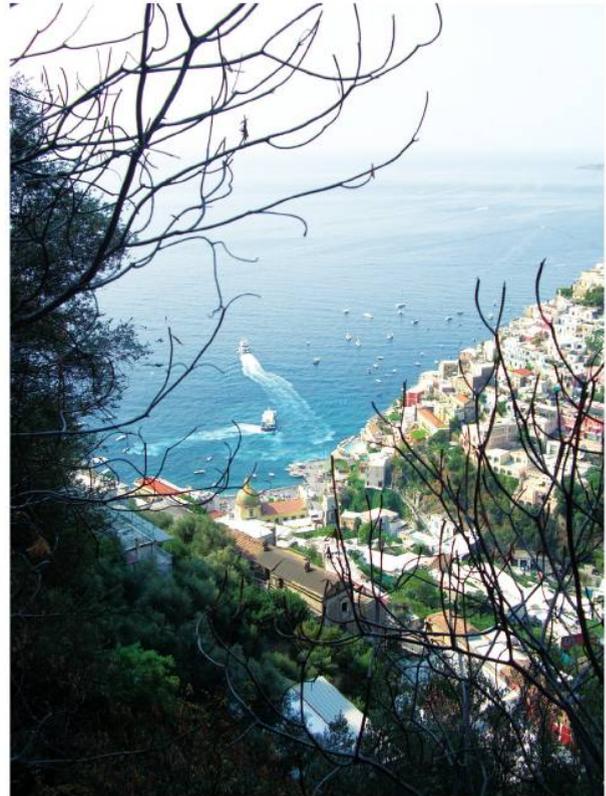
OSTERIA "IL RITROVO" DI POSITANO

PATRON E CHEF SALVATORE BARBA



di Lello Carrese

Siamo a Montepertuso, a uno schioppo sopra Positano; nel centro del paese c'è quest'osteria graziosa con posti a sedere sia all'interno che all'esterno. La sala interna è in pietra con cucina a vista e ricca di bottiglie di vino; la zona esterna è una palafitta in legno di castagno con vista



mare su Positano, fresca e ben curata. A mio modesto parere questo posto può rientrare nella filosofia Slow Food in quanto propone menù completo dai 27 a 35 Euro. Le verdure e gli ortaggi provengono dall'orto di famiglia del paese mentre il pesce arriva freschissimo dalle



paranze di Praiano.

A chi vuole trascorrere una giornata a Positano consiglio di salire a Monteperuso e lasciare l'auto al parcheggio gratuito del paese, scendere giù a Positano per un bagno con il bus di linea e risalire per la cena al Ritrovo. L'Osteria è tra Mare e Cielo, un posto ameno dove c'è sentore di cortesia e familiarità.

Appena mi sono seduto mi hanno offerto un entrè di bruschettina con pomodorini locali e caciottina all'olio di origano e aliciotta marinata e prosecco degno di rispetto.

Poi abbiamo optato per un piatto unico e completo che solo Salvatore sa fare con tanta maestria e che rappresenta il fiore all'occhiello del locale: "La zuppa saracena",

una specie di paella non con riso, ma con vari crostini di tutti i tipi di pane (alle noci, al finocchietto, alle olive) e zuppeta di frutti di mare (vongole veraci, taratufi, cozze) crostacei (gamberi e scampi) e pesce sfilettato di mare buonissimo (pezzogna, scorfano, spigola, orata) e calamari o seppie.

Che dire, è un piatto sublime, abbondante, indimenticabile!

Siamo passati direttamente a un dolce elaborato da Salvatore con mandorle e arance e poi a un ottimo caffè servito con dolcetti della nonna.

La carta dei vini è soddisfacente. Costo totale, in due, sui 60 Euro.

...Taccuino di viaggio

"IL RITROVO", TAVERN OF POSITANO

PATRON AND CHEF SALVATORE BARBA

by Lello Carrese, Secretary Slow Food Sorrento

We are at Montepertuso, just above Positano; in the town center there is this lovely pub with seating both inside and outside. The Lounge is a stone with a kitchen full of bottles of wine, and the outdoor area is a chestnut wood stilts overlooking Positano, fresh and well maintained. In my humble opinion this place can fall under the

Slow Food philosophy because it offers full menu from 27 to 35 Euro. Vegetables come from the garden of the family, while the fish comes fresh from the trawlers of Praiano. To who wants to spend a day in Positano, I also suggest switching to Monteperuso leaving the car there to park for free, going down to Positano for a swim with the bus and going to dinner at the Meeting, paying less than the current rate of Positano car park!





The Inn is between sea and sky, pleasant place, there is a hint of kindness and familiarity! As soon as I sat down I was offered a entree of bruschetta with local tomatoes, caciottina of oregano oil and anchovies marinated, and a prosecco worthy of respect. Then my wife and I opted for a complete main course that only Salvatore can do with such skill, and that is the flagship of the zone: "The Saracen soup", a sort of paella, but without rice, but with various slices of all types of

bread (with nuts, fennel, olives) and soup seafood (clams, truffles, mussels), crustaceans (shrimps and prawns) and delicious fish filleted sea (or pezzogna, or redfish, or bass, or sea bream) and squid or cuttlefish. What about a dish is sublime, rich, unforgettable! We went directly to a cake prepared by Salvatore with almonds and oranges, and then to a coffee served with grandmother biscuits. The wine list is satisfactory. Total cost about 60 euros in two.



IN SICILIA CON FUNDUQ

SUL LUNGOMARE DI QUARARA,
TRA MAZARA DEL VALLO E CAPO GRANITOLA

di Giorgia Majelli

Un luogo caratteristico per gustare la tipica cucina siciliana. Il ristorante Funduq (nome che deriva dall'arabo, tradotto in siciliano in "funnacù", luogo dove di notte gli uomini e gli animali trovano riparo) si trova a pochi passi dal mare, nella costa rocciosa del lungomare chiamato "Quarara" fra Mazara del Vallo e Capo Granito-

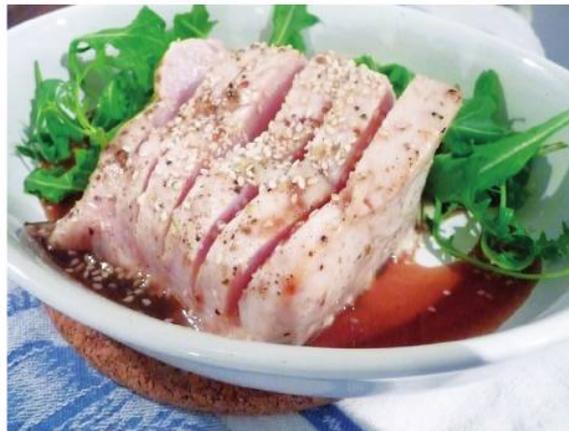
la. Il luogo rappresenta un antico approdo dei pirati, che si rifornivano di acqua dolce in un pozzo che si trova a pochi passi dal mare. Il locale è strutturato in piccole verande disposte sulla roccia, degradanti verso il mare. Negli spazi lasciati liberi fra una veranda e l'altra, sono disposte ad arte piante esotiche e altri oggetti di

ambientazione vagamente piratesca.

Al Funduq è possibile gustare i tipici piatti siciliani, dalla pasta alla trapanese, con acciughe e sarde cucinate con pinoli, uva passa, pan grattato e pomodori, al pesce spada.

Dalla frittura, alla brace, passando anche per la cottura a bagno maria, il pesce spada può essere preparato in diverse modalità e rappresenta una delle tipicità della Sicilia occidentale. Da non dimenticare anche le sarde, che oltre che nella pasta alla trapanese, possono essere preparate anche nella classica versione "alla beccafico". Questa ricetta tipica prevede che le sarde siano fatte marinare nel succo di limone e siano poi farcite con un composto di uva passa, pinoli, prezzemolo, zucchero, arancia, pane grattugiato, sale e pepe fritto un padella,

regalandole un aroma del tutto particolare.



RISTORANTE “FUNDUQ” IN SICILY

A typical place to taste the typical Sicilian cuisine. The restaurant Funduq (name derived from Arabic, translated in Sicily "funnacu, where at night people and animals find shelter) is a few steps from the sea, rocky coast of the waterfront called "Quarara" between Mazara del Vallo and Cape Granitola. The place is an ancient

port of pirates, it was supplying fresh water into a well that is a few steps from the sea. The restaurant is divided into small verandas placed on the rock, sloping towards the sea. In the spaces left free between a porch and another, are artfully arranged exotic plants and other items of setting vaguely piratical.





At Funduq you can taste the typical Sicilian dishes, from pasta alla trapanese, with anchovies and sardines cooked with pine nuts, raisins, bread crumbs and tomatoes, swordfish, which in Sicilian cuisine can be found in various recipes. By fry, grilled, also going to bake in a water bath, swordfish can be prepared in various ways and one of the typical western Sicily. Do not miss the

sardines, which in addition to pasta alla trapanese in the dough can also be prepared in the classic version of "the warbler". This traditional recipe requires that the sardines are marinated in lemon juice made and are then stuffed with a mixture of raisins, pine nuts, parsley, sugar, orange, bread crumbs, salt and pepper fried a pan, giving a flavor of its own.

SAVONA, ALL'ANGOLO DEI PAPI

NEL CENTRO STORICO, TRA SISTO IV, GIULIO II e PIO VII

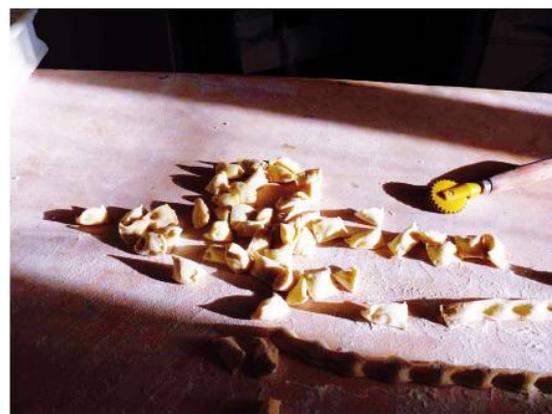
Cucina locale ma non solo. All'Angolo dei Papi, ristorante di classe nel centro storico e culturale della città di Savona, le culture culinarie si fondono offrendo ai clienti un'ampia scelta nei

VII, dai quali prende il nome. Il locale è composto da tre sale, arredate con eleganza misurata e confortevole, che accolgono gli ospiti fino a un massimo di 70 persone. Il pranzo o la cena è



menù a la carte. Il ristorante, tra i più conosciuti della città ligure, si trova a fianco delle più importanti testimonianze lasciate alla città di Savona da tre grandi Papi: Sisto IV, Giulio II e Pio

allietato da un impianto audio unisce i locali nell'ascolto di un buon jazz. Su richiesta una suggestiva saletta può essere trasformata in privé per una cena più intima.





Una cura particolare il patron, Piero Francieri, la dedica alla stoviglieria ricercando estetiche adatte alla valorizzazione del cibo e del vino. La cucina de L'angolo dei Papi racchiude la tradizione di terra e di mare della Liguria, ma anche le specialità di regioni e paesi vicini, rielaborate con competenza e buon gusto. Per questo è possibile trovare nel menù del giorno insieme a una tartare di pesce di giornata o di vitello fassone, crostoni di buridda di moscardini, ravioli del plin di carciofi o erbe con pinoli tostati, bachalau portoghese, jamon e cecina spagnoli importati direttamente, o l'agnello Sisteron, quest'ultimo solo se il mercato di Nizza lo offre di ottima qualità. Nel menù non manca un'ampia scelta di dessert, fantasiosi e in grado di soddisfare tutti i sensi, con grandi vini dei migliori produttori italiani e dei territori vinicoli di tutto il mondo, etichet-

te di grande livello di piccoli produttori e una fornita selezione di distillati, che fanno da cornice ai tavoli.



IN SAVONA, FOR “L’ANGOLO DEI PAPI”

LOCAL CUISINE AND MORE IN THE OLD TOWN

by Giovanni Falanga

Local cuisine and more. At the Angolo dei Papi, classy restaurant in the old town of Savona, culinary cultures come together offering customers a wide choice with menus à la carte. The restaurant, one of the most popular of the city, is located next to the most important evidence left at the city of Savona from the three big popes: Sixtus IV, Julius II and Pope Pius VII, from which it is named. The restaurant has three rooms, furnished with comfortable elegance, accomodating guests up to a maximum of 70 people. Lunch or dinner is gladdened by an

audio system combines the places in the listening of good jazz music. Upon request a charming room can be transformed into a private room for intimate dinner. The patron Piero Francieri, devotes a special focus on tableware, seeking an aesthetic quality suitable for the enhancement of food and wine.

The cuisine of L'Angolo dei Papi encloses the tradition of the land and sea in Liguria, but also the specialties of regions and neighboring lands, elaborated with skill and good taste. For this you can find in the daily menu tartare of the day or



fassone veal, croutons buridda of moscardini, ravioli del plin of artichoke or herbs with toasted pine nuts, Portuguese bachalau, jamon and Spanish cecina imported directly, or Sisteron lamb, the latter only if the market of Nice offers the high quality. On the menu you can find a

wide choice of desserts to satisfy all the senses, with great wines of the best italian producers and the best wines of all the world, high-level labels of smallholder producers and a well stocked selection of distillates, which encircle the tables.





TERRE
di
SYLVA MALA
VITIVINICOLTORI

Azienda Vitivinicola Terre di Sylva Mala
via Fruscio, 2 Boscotrecase (NA) - Italy
Tel. (+39) 081 828 94 80
Fax (+39) 081 529 84 92
info@terredisylvamala.it
www.terredisylvamala.it



A TORINO PER IL SALONE DEL GUSTO

APPUNTAMENTO CON TERRA MADRE PER L'OTTAVA EDIZIONE

Il Salone del Gusto giunge alla sua ottava edizione, consacra in maniera compiuta la propria vocazione internazionale e si afferma come un momento centrale nel calendario di chiunque al mondo abbia a cuore il cibo. Insieme a Terra Madre, con la quale costituisce

È il luogo dove si realizza una fitta rete di relazioni nel nome di un cibo sostenibile, che sappia ancora trasmettere gioia, e a cui sia restituito il suo pieno valore. Il Salone del Gusto è quindi un evento educativo, perché permette di imparare, conoscere, confrontare e informarsi, ma



ormai due parti inscindibili e interconnesse che dialogano fittamente tra di loro, il Salone del Gusto è forse l'unico luogo al mondo dove contadini e artigiani, il mondo della cultura accademica e i cuochi, grandi cultori dell' enogastronomia e "semplici" neofiti si possono incontrare, dando vita a scambi e amicizie.



tutto questo si realizza nel nome di un diritto al piacere molto responsabile e pienamente condiviso. È soprattutto una festa, fatta per conoscere ciò che mangiamo e celebrare l'umanità che è coinvolta nella sua produzione. Il Salone del Gusto, come sempre, è la vetrina del più importante progetto di Slow Food a



sostegno dei piccoli produttori: i Presidi. Distribuiti all'interno del Mercato e divisi per area geografica, potete trovare oltre 200 stand (individuabili dal colore arancione) con formaggi, salumi, pani, dolci, ortaggi, cereali e mieli tutelati da Slow Food.

I Presidi Slow Food sono esempi concreti di un modello di agricoltura basato sulla qualità, sul recupero dei saperi tradizionali, sulla sostenibilità. Riuniscono i produttori – dalle Alpi alle Ande, dal deserto del Sahara agli altipiani tibetani – e li aiutano a organizzarsi, a far conoscere il loro prodotto, a raggiungere il mercato.

Le conferenze del Salone 2010 entrano nel vivo del tema "cibo e/è territori", presentando i tanti volti della relazione tra ciò che mangiamo e i luoghi in cui è stato prodotto. Il cibo che arriva nei nostri mercati e sulle nostre tavole racconta le sue tante storie, che sono al contempo le storie degli uomini e delle istituzioni che sui territori vivono e operano.

Sono già molti i relatori che hanno confermato

la loro presenza: Stefano Rodotà, giurista, Stefano Zamagni, economista e Franco Cassano, sociologo, parleranno di beni comuni; Vandana Shiva, ambientalista, Andrea Segrè preside della Facoltà di Agraria di Bologna e Daniele Scaglione di Action Aid parleranno di fame e sprechi; Antonio Onorati, presidente di Centro Internazionale Crocevia, parlerà di land grabbing in Africa; e molti altri, dall'etnobotanico Gary Nabhan al genetista Marcello Buiatti, ai sociologi-economisti Serge Latouche e Wolfgang Sachs... Le conferenze, a ingresso libero, sono aperte ai visitatori del Salone del Gusto, fino a esaurimento posti.

Orari

Da giovedì 21 a domenica 24: dalle 11 alle 23

lunedì 25: dalle 11 alle 20

Info: tel. 0172 419611

Ingresso

Intero: € 20

Bambini (fino a 10 anni): gratuito

Abbonamento 5 giorni: € 60



SALONE DEL GUSTO IN TURIN

The Salone del Gusto reaches its eighth edition, devotes so fulfilled its international vocation and is stated as a key moment in the calendar of anyone in the world who cares about food. Along with Terra Madre, in which two shares is now inseparable and interrelated that interact heavily with each other, the Salone del Gusto is perhaps the only place on earth where farmers and artisans, the world of scholarship and cooks, great lovers enogastronomy and "simple" neophytes can meet, trade and creating friend-

ships. It's a place that produces a dense network of relationships in the name of sustainable food, who can still convey joy, and that has restored its full value. The Salone del Gusto is therefore an educational event, because it allows to learn, understand, compare and inquire, but all this is done in the name of a right to pleasure very responsible and fully supported. It's mainly a party, without knowing what to eat and celebrate the humanity that is involved in its production.



The Salone del Gusto as always, is the showcase of the most important project of Slow Food in support of small producers: the Presidium. Distributed within the market and divided by geographical area, you can find over 200 stands (identifiable by their orange color) with cheeses, meats, breads, cakes, vegetables, cereals and honey promoted by Slow Food. The Slow Food

are examples of an agricultural model based on quality, on the recovery of traditional knowledge and sustainability.

Bringing together producers - from the Alps to the Andes, the Sahara desert to the Tibetan highlands - and help them to organize themselves, to know their product and reach the market.

The 2010 conference of the Show come alive in the theme "Food and Territories", presenting the many facets of the relationship between what we eat and the places where it was produced. The food that comes in our markets and on our tables tells his stories, which are also the stories of men and institutions of the territories in which they live and work. Many speakers have already

confirmed their presence: Stefano Rodota (lawyer), Stefano Zamagni (economist) and Franco Cassano (sociologist), will talk about common goods; Vandana Shiva (environmentalist), Andrea Segrè (Dean of Faculty of Agriculture of Bologna) and Daniele Scaglione of Action Aid, will speak about hunger and waste; Antonio Onorati, president of Crossroads Inter-

national Center, will speak about land grabbing in Africa; and many others, from ethnobotanist Gary Nabhan, the geneticist Marcello Buiatti, socio-economists Serge Latouche and Wolfgang Sachs. The conference, free

entry, are open to visitors of the Salone del Gusto, subject to availability.

Hours

From Thursday 21 to Sunday 24: from 11 to 23

Monday 25: 11 am to 20

Info: tel. 0172 419611

Entrance - Full: € 20 - Children (up to 10 years):

Free - Subscription 5 days: € 60





PASTA PER INTENDITORI,
PRODOTTA CON METODI TRADIZIONALI
GARANTENDO MODERNI CONTROLLI DI QUALITA'

www.setaro.it

DA FAICCHIO I SALUMI DI QUALITÀ

Tommaso Salumi è un marchio che firma salumi di qualità e li distribuisce. I migliori suini, selezionati presso produttori che seguono ancora metodi di allevamento naturali, raggiungono Faicchio, ridente cittadina del Sannio beneventano, dove vengono macellati; le parti nobili della carne vengono lavorate secondo metodi artigianali.

Thomas Salami is a trademark signature quality meats and distributes them to the delight of connoisseurs. The best pigs, selected from producers who follow more natural farming methods, reach Faicchio, charming town of Sannio, where they are slaughtered, the noble parts of meat are processed according to traditional methods that give the meat color and unmistakable flavor.



CETARA, COLATURA DI ALICI

All'inizio di dicembre a Cetara, la colatura di alici è pronta. Una tradizione vera, molto sentita, che ogni anno ricorda ai cetaresi la propria storia di popolo marinaro. Regole semplici e tempi precisi: la materia prima di partenza è costituita dalle alici o acciughe pescate con la tecnica del "cianciolo" nel golfo di Salerno durante il periodo primaverile, dalla fine di marzo all'inizio di luglio.

In early December in Cetara the anchovies is ready. A true tradition, many felt that every year reminds cetaresi its own history of seafaring people. Simple rules and precise timing: the starting raw material is made from anchovies or anchovy fished with the technique of "purse seine" in the Gulf of Salerno during the spring from late March to early July .



LIMONE "SFUSATO AMALFITANO"

Lo "Sfusato Amalfitano" è un limone che deve il suo nome alla forma allungata a forma di fuso e ovviamente al nome della costa d'Amalfi cosa che è stato riconosciuto dalla Commissione Europea con il Marchio I.G.P. Si raccoglie da febbraio a ottobre.

The "Bulk Amalfitano is a lemon which owes its name to the elongated spindle-shaped and obviously the name of the Amalfi coast which was recognized by the European Commission with the IGP It is harvested from February to October.



winterhalter



Armando Romolo Cavaliere cell (+39) 355 7867097 - ph. (+39) 081 6070648 - info@arcsrl.it
www.arcsrl.it - www.winterhalter.it



PLANETA, UN VIAGGIO SULLA STRADA DEL VINO PLANETA, A TRIP ON THE WINE ROUTE

Planeta è un "Viaggio in Sicilia". Un viaggio da occidentale a oriente, che da Sambuca di Sicilia e Menfi porta sino a Vittoria, a Noto e all'Etna. Le tappe del "Viaggio" sono le cinque cantine che Planeta ha inserito all'interno dei propri vigneti. Cinque boutique wineries, ciascuna pensata per le specifiche esigenze del territorio, e presto si aggiungerà la sesta, Sciarra Nuova sull'Etna.

Planeta is a "Journey in Sicily". A trip from west to east, that from Sambuca di Sicilia and Memphis leading up to Victoria, Noto and Etna. Stages of the "Journey" are the five wineries Planeta posted within their vineyards. Five boutique wineries, each designed for specific needs of the territory, and soon will add 'the sixth, New Sciarra Etna.

"PIACENTINU ENNESE" D.O.P.

Il Piacentinu ennese, è un formaggio prodotto con latte di pecora intero con l'aggiunta di zafferano e grani di pepe nero che, oltre a dare al piacentino un'inconfondibile colorazione giallo-arancione, gli conferiscono un sapore spiccato e lievemente piccante. È un formaggio a pasta dura, semicotta, con crosta canestraia giallo oro.

The Piacentinu Enna, is a cheese made from whole sheep's milk with the addition of saffron and black peppercorns, in addition to giving Piacenza unmistakable yellow-orange, impart a distinct flavor and slightly spicy. It is a hard cheese, semi, with crust yellow gold basket maker.



PISTACCHIO DI BRONTE



La peculiarità del pistacchio brontese è il colore uniformemente verde vivo della sua pasta, nonché la sua pronunciata aromaticità, per cui è privilegiato nella manifattura dei torroni, dei prodotti dolciari e dei gelati. I frutti del pistacchio, riuniti in grappoli, sono costituiti da drupe allungate, più piccoli di un'oliva.

The peculiarity of the Bronte pistachio is uniformly bright green color of its pulp and its pronounced aroma, it is preferred in the manufacture of nougat, confectionery products and ice cream. The fruits of pistachio, grouped in clusters, consisting of drupes oblong, smaller than an olive.

MERANO WINE FESTIVAL

Torna dal 5 all'8 novembre il Merano International WineFestival & Culinaria. L'evento intende creare una rete efficiente di comunicazione a livello mondiale nel settore enogastronomico, ricercando e selezionando una qualità superiore dei prodotti enogastronomici internazionali. In questo modo si punta a rafforzare la posizione sul mercato italiano e diventare il primo leader in Italia nella selezione continua di aziende vitivinicole e culinarie di qualità superiore. Con la creazione di strumenti di comunicazione a livello nazionale e mondiale tramite l'utilizzo di internet e la realizzazione di guide nel settore enogastronomico, si vuole costruire una cultura aziendale orientata alla valorizzazione e alla formazione continua delle risorse umane.

Varie le sezioni previste. Chef & Food è la sezione del Merano WineFestival & Gourmet dedicata agli eventi culinari e gastronomici, che valo-



rizzano territorio e creatività. Chef & Food comprenderà Gourmet Arena, un entusiasmante show cooking di chef stellati e non, e Culinaria, con squisitezze artigianali. Fine Wine è la sezione del Merano WineFestival & Gourmet dedicata agli eventi enologici. Le produzioni vitivinicole selezionate dalle commissioni della Gourmet's International verranno presentate e proposte in degustazione dai produttori in persona nell'elegante palazzo ottocentesco del Kurhaus di Merano.

Fine Wine comprenderà il 19° Merano International WineFestival, con vini elitari di altissima qualità, e Bio&dynamica, con vini biologici e biodinamici che rispecchiano la molteplicità dei territori. Infine Gourmet Hotel, la sezione del Merano WineFestival & Gourmet dedicata agli eventi dell'hotellerie e della ristorazione alberghiera.

MERANO INTERNATIONAL WINE FESTIVAL

From 5 to 8 November returns the Merano International Wine Festival & Culinaria. The event aims to create an efficient network of communication in the global food and wine sector, seeking and selecting a higher quality of international gourmet products. In this way it aims to strengthen its position in the Italian market and become the first leader in Italy in the continuous selection of wineries and culinary quality. With the creation of communication tools at national and global levels through the use of the Internet and the creation of guides in recipes, they want to build a corporate culture oriented to the enhancement and training of human resources.

Several are already planned. Chef & Food is the section of the Merano Wine & Gourmet Festival dedicated to culinary and gastronomic events, which enhance creativity and territory. Chef & Food will include Gourmet Arena, an exciting show cooking of star chefs and chefs, and Culinaria, with handmade delicacies. Fine Wine is the section of the Merano Wine & Gourmet Festival events dedicated to wine. The production of wine selected by committees of Gourmet's International will be presented and offered by producers in person in the elegant nineteenth century building of the Kurhaus in Merano. Fine Wine will include the 19th Merano International Wine Festival, with elite wines of the highest quality, and Bio&Dynamica, with organic and biodynamic wines that reflect the diversity of the territories. In the end Gourmet Hotel, the section of the Merano Wine & Gourmet Festival dedicated to the hotel industry and catering events in hotels.



Cellar Marisa Cuomo - Furore



ACQUAVITAE&LIQUORES

17 distillatori selezionati - Acquavitae&Liquores si svolge all'interno di una tensostruttura collegata direttamente al Kurhaus di Merano da sabato a lunedì.

17 distillers have selected the option of bringing their prized spirits and liqueurs. Aquavitae & Liqueores takes place inside a temporary structure directly connected to the Kurhaus Meran from Saturday to Monday.



BIO&DYNAMICA

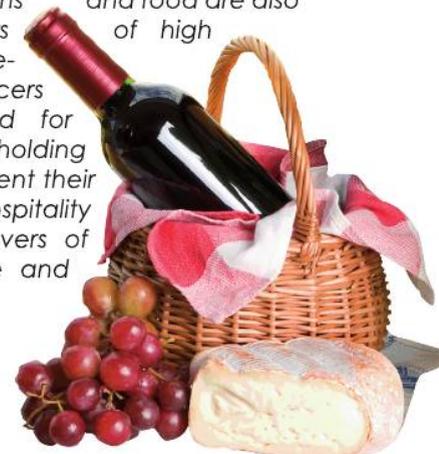
Ad inaugurare il 19° MIWF è la bio&dynamica, nell'ambito della quale 50 aziende vitivinicole italiane ed internazionali selezionate, certificate biologiche e/o biodinamiche, propongono in degustazione i loro vini, nella maggior parte con riferimento alla filosofia del mondo di Rudolf Steiner. La bio&dynamica è l'evento di apertura del 19° Merano International Wine Festival ed avrà luogo venerdì, il 5 novembre 2010, dalle ore 10-18 nell'elegante Pavillon des Fleurs del Kurhaus di Merano.

Inaugurating the 19th MIWF is the bio and Dynamic, in which 50 Italian and international wineries selected, certified organic and/or biodynamic, offer for tasting their wines, most of the world with the philosophy of Rudolf Steiner. Bio & dynamic is the opening event of the 19th and Merano International Wine Festival will take place Friday, November 5, 2010, from 10 to 18 hours in the elegant Pavillon des Fleurs Kurhaus Meran.

WINE&RESORTS

Novità all'interno del 19° Merano International Wine Festival sarà l'integrazione di aziende enoturistiche, le quali oltre ad offrire camere di charme e gastronomia di spicco siano anche produttori di vino di alta qualità: WineResorts. 13 produttori di vino selezionati per il MIWF 2010 e contemporaneamente titolari di un WineResort presenteranno il loro "gioiello" di ospitalità d'eccellenza agli amanti del vino, del buon gusto e piacere di viaggiare.

News within the 19th Merano International Wine Festival will be the integration of wine tourism companies, which besides offering charming rooms and food are also leading producers of high quality wine: Wine-Resorts. 13 producers of wine selected for MIWF 2010 while holding a WineResort present their "jewel" of hospitality excellence for lovers of wine, good taste and pleasure travel.





GOURMET ARENA

La GourmetArena è la sezione del Merano International WineFestival dedicata agli eventi culinari e gastronomici. Rinomati Chef della "Jeune Restaurateurs d'Europe" creano dal vivo in entusiasmanti show cooking vere opere d'arte e delizie tipiche regionali ed offrono in assaggio le loro "creazioni".

The GourmetArena is the section of the Merano International Wine Festival dedicated to culinary and gastronomic events. Renowned Chef of "Jeune Restaurateurs d'Europe" create in exciting live show cooking and typical regional delicacies and offer for tasting their "creations".



authentic works of art

CULINARIA

Nell'ambito della Culinaria quest'anno saranno 100 gli artigiani e piccoli produttori che presentano e propongono in degustazione le loro prelibatezze gastronomiche e tipicità, anche queste degustate e selezionate dalla commissione d'assaggio. L'offerta squisita va dall'aceto balsamico all'olio d'oliva, dai formaggi ai salumi, dalle confetture alle salse, dai dolci alla pasta, dal caffè al cioccolato e molti altri.

As part of this year will be 100 Culinary artisans and small producers making and offer for tasting the gastronomic delights, and typically, they tasted and selected by the tasting committee. The offer is exquisite dall'aceto balsamic olive oil, from cheeses to sausages, from jams to sauces, from sweet to pasta, coffee, chocolate and many others.



WINE

Wine è sicuramente il cuore del Merano International WineFestival, dedicato alla presentazione e la degustazione di vini elitari ed unici da tutto il mondo.

Sono 462 i produttori di vino selezionati, tra cui 336 dall'Italia e 126 dall'estero che, suddivisi per regione, presentano e propongono in degustazione le loro migliori produzioni enologiche.

Wine is certainly the heart of the Merano International Wine Festival, dedicated to the presentation and wine tasting and unique elite from around the world. 462 wine producers are selected, including 336 from Italy and 126 abroad who, by region, and present their best offer for tasting wine production.



enomatic®

wine serving systems

Armando Romolo Cavaliere

cell (+39) 355 7867097

ph. (+39) 081 6070648

info@arcsrl.it

www.arcsrl.it

www.enomatic.it



CULINARIA - CAMPANIA, SICILIA E LIGURIA

Per la Campania, nella sezione culinaria, hanno confermato ad ottobre la loro presenza: Formaggi Baronia, Dolci La Provenziale, Olio d'Olive Marino. Per la Sicilia: Salse e sughi Terre Nere, Varietà Alicos, Antico Capperificio Bonomo&Giglio, Campo D'Oro. Assente la Liguria.



Campania, in the culinary section, have confirmed their presence in October: Cheese Barony, The Sweet Provenziale, Olive Oil Marino. For Sicily: Sauces Terre Nere, Variety Alicos, Ancient Capperificio Bonomo & Lily, gold field. Absent Liguria.

WINE - CAMPANIA

Per la sezione Wine, saranno presenti per la Campania: Cantina del Taburno, Cantine Grotta del Sole, Cantine Marisa Cuomo, Di Meo, Donnachiera, Fattoria La Rivolta, Feudi di San Gregorio, Giardini Arimei-Fratelli Muratori, Joaquin, Luigi Maffini, Manimurci, Masseria Felicia, Masseria Frattasi, Mastroberardino, Poderi Foglia, Quintodecimo, Tenuta Adolfo Spada, Villa Matilde, Vinosia.

For the Wine section, will be present for the region: Taburno winery, Cantine Grotta del Sole, Cantine Marisa Cuomo, Di Meo, Donnachiera, Fattoria La Rivolta, Feudi di San Gregorio, Gardens Arimei-Brothers

Masonry, Joaquin, Luigi Maffini, Manimurci Masseria Felicia, Masseria Frattasi, Mastroberardino, Leaf Farms, Quintodecimo, Adolfo Estate Spada, Villa Matilde, Vinos.

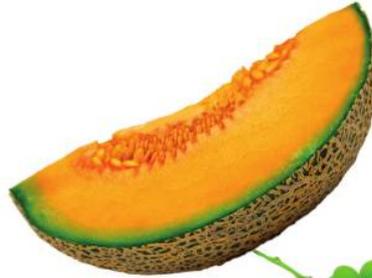


BIO&DYNAMICA CAMPANIA, SICILIA, LIGURIA

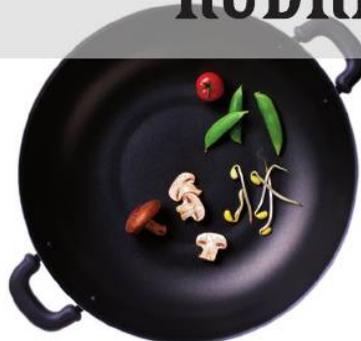
Per la sezione Bio&Dynamica parteciperanno per la Campania: Castello Ducale, Università del Regno dei Vini, Fattoria La Rivoltà. Per la Sicilia: Marabino. Per la Liguria: CoViBio.

For the Bio section and Dynamic attended for the region: the Ducal Castle, University of the United Wines, Farm revolt. For Sicily: Marabino. For Liguria: CoViBio





RUBRICHE



“MUFFATO DELLA SALA”, ARTE E MISTERO CHE DURA NEL TEMPO

Di Alessandro Russo

Il piacere del bere è alla base della filosofia Slow Food dove i vini creano curiosità e voglia di sapere e con il Muffato della Sala abbiamo avuto un'occasione unica per ammirare e gustare l'evoluzione del bianco dolce di casa Antinori nelle annate 1988, 1989, 1991, 1993, 1996, 2004 e 2006. Sull'esempio dei grandi Sauternes francesi, Antinori ci prova in Italia da circa 25 anni, annata dopo annata, con il suo Muffato della Sala nella convinzione che una sola generazione non basti per rendere

perfetto un vino. Sotto la direzione di Piero Antinori l'azienda ha conosciuto lunghe stagioni di grandi successi. Attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose, ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Ogni annata, ogni terreno, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati. Come ama dire il Marchese Piero:





"Le antiche radici giocano un ruolo importante nella nostra filosofia, ma non hanno mai inibito il nostro spirito innovativo".

E grazie all'impegno profuso nel migliorare gli impianti, nell'effettuare una rigorosa ricerca che ancora una volta ci ritroviamo a valutare dei vini di notevole territorialità. Il Muffato della Sala, che ha una fama ormai consolidata, ha come protagonista la *Botrytis Cinerea*, la muffa nobile. Una muffa che, una volta tanto, ha il grande pregio di non indurre nell'uva processi degenerativi e putrescenti, bensì di disidratare gli acini concentrandone il contenuto zuccherino e aggiungendovi una particolare e nobile aromaticità.

Le uve utilizzate per il Muffato della Sala (60% Sauvignon Blanc e per il restante Grechetto, Traminer e Riesling) provengono dai famosi vigneti del Castello della Sala situate in prossimità di Ficulle, situati a 200 - 400 metri sul livello del mare in terreni argillosi ricchi di fossili marini, dove le nebbie mattutine favoriscono lo sviluppo della muffa nobile.

La prima annata del Muffato è stata il 1986 e aveva una composizione che comprendeva Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente, la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale composta da Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer e Riesling.

Meravigliosi alla vista sono stati i sette campioni di Muffato della Sala, presentandosi tutti brillanti di colore giallo dorato. Al naso, invece, com-

piessi di una grande finezza e freschezza con aromi che ricorda la pesca, miele, pennellate di camomilla, rosa, agrumi canditi, tè verde e iodio; nel calice del 1991 si sono riscontrate anche marcate note muffate quali di fungo porcino appena tagliato e sensazioni di terra; nel calice 1994 il vino assume un tocco più elegante, con qualche cenno mentolato e di idrocarburi.

In bocca hanno dimostrato un equilibrio sorprendente tra la sapidità che ne armonizza la componente dolce, con il finale molto lungo e ricordi sfumanti di iodio. I vini hanno trasmesso un visione organica e coerente della cantina per come l'abbiamo percepita. Solidi, cesellati, perfetto equilibrio di qualità e produttività. L'emozione nel degustare, c'è stata, più d'etichetta che reale: un Muffato 1988 dal colore quasi indistinguibile dal 2004, è un miracolo che vince gli anni, e, come una biondona formosa con la carrozzeria al punto giusto che può non piacere ai puristi ma che non lascia indifferenti. Aromi ricchi e suadenti, sapori intensi e affascinanti, questa è la magia del Muffato della Sala.

È un insieme di arte e mistero che dura nel tempo, un piacere che coinvolge i sensi di ogni appassionato di vini. Attenta e soddisfacente ritorna, dunque, la filosofia di Antinori che si basa sull'unione dell'innovazione con la tradizione: mantenere le tradizioni enologiche italiane e sperimentare per dare a chi degusta il piacere di scoprire una combinazione unica.



MUFFATO DELLA SALA, ART AND MYSTERY THAT LASTS

The pleasure of drinking is the basis of the Slow Food philosophy where wines create curiosity and desire to know and the Hall of The Muffato we had a unique opportunity to admire and enjoy the evolution of white cake of Antinori's house in years 1988, 1989, 1991, 1993, 1996, 2004

and 2006.

Sull 'example of the great Sauternes French tries Antinori in Italy for about 25 years, vintage after vintage, with its Muffato of the room in the belief that one generation is not sufficient to make a perfect wine.

Under the direction of Piero Antinori, the company has experienced long seasons of great success. Through 26 generations, the family has always run this business with innovative, sometimes courageous choices, always keeping the same respect for tradition and for the territory. Each year, every land, every idea that is willing to put in place is a new beginning, a new search for margins higher and higher quality. How often said Marchese Piero: "Ancient roots play an important role in our philosophy, but never inhibit our innovative spirit".

And thanks to the efforts put into improving the facilities, carrying out rigorous research that once again we are left to evaluate the wines of considerable territoriality.

Muffato della Sala, which has a well established reputation, as protagonist *Cinerea Botrytis*, the noble rot. A mold, for once, has the great advantage of not inducing degenerative processes in grapes and rotting, but dehydrate the berries of concentrating

the sugar content and adding a particular aroma and noble. The grapes used for the Muffato della Sala (60% Sauvignon Blanc and the remaining Grechetto, Traminer and Riesling) come from the famous vineyards of Castello della Sala near Ficulle, located at 200 to 400 meters above sea level in clay soils rich in marine fossils, where the morning mists encourage the development of noble rot. The first vintage of Muffato was 1986 and had a composition that included Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) and Drupeggio (20%). Subsequently, the composition is changed until when the current

consists Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer and Riesling.

Wonderful view to the seven samples were mold the room, presenting all bright golden yellow. The nose, however, a complex of great finesse and freshness with aromas reminiscent of peach, honey, touches of chamomile, rose, candied citrus, green tea and iodine in the glass of 1991 were found muffato also known brands such as porcini mushrooms just cut and feel of the earth in 1994, the glass wine has a touch more elegant, with some hints of menthol and hydrocarbons.

The mouth showed striking a balance between the flavor that brings its sweet component, with the final long and vanishing memories of iodine. The wines have provided a systematic and coherent vision for the winery as we have seen. Solid, chiseled, perfect balance of quality and productivity. The excitement in taste, there was more of etiquette that real Muffato 1988 by a color



almost indistinguishable from 2004, is a miracle that won the years, and as a buxom blonde with the body at the right point that can not please the purists but not indifferent. Rich and enticing aromas, intense flavors and beautiful, this is the magic of the Muffato della Sala. It is a collection of art and mystery that lasts, a pleasure that involves the senses of every wine lover. Careful and satisfactory returns, therefore, Antinori philosophy is based on innovation with tradition: keeping the Italian winemaking traditions and experience to give to those who tasted the pleasure of discovering a unique combination.

Era Ora

Ristorante Pizzeria

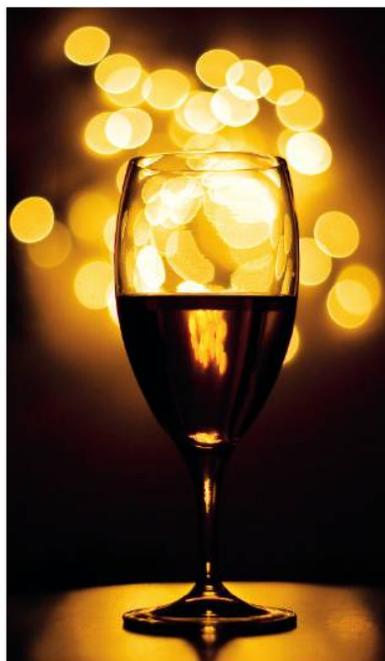
"Era Ora" nasce da un'idea dello chef patron Pietro Parisi, che nella sua cucina raccoglie tutte le tendenze ed influenze di Paesi come Svizzera, Olanda, Danimarca, Austria ed Emirati Arabi, dove ha acquisito la sua esperienza lavorativa



Via Trieste, 147 Palma Campania (NA) cell. 339 8587591 parisi.pietro@libero.it

UN BICCHIERE DI VINO ROSSO FREDDO? PIEDIROSSO. WHAT ELSE!

Quando l'estate avanza, ed il caldo si fa sentire, i vini bianchi vanno a gogò ma i rossi si fermano in attesa dell'autunno. Restano un ricordo delle fredde sere passate in compagnia di amici davanti al focolare con un bell'arrosto e gli ottimi formaggi. Ma quando il mare si riempie di barche, guai a



presentarsi con un bicchiere di vino rosso caldo, strutturato, tannico. La parola d'ordine è fresco fruttato morbido e se possibile con bollicine. Lo so, state pensando ai vari Greco Di Tufo, Fiano di Avellino, Falanghina, Biancolella, e le relative bollicine, ma attenzione che in Campania c'è un vino rosso in grado di stupirvi, e che riesce ad essere appetibile anche d'estate. Il merito è di un vitigno combattuto discusso e messo sotto accusa da molti viticoltori. Antico vitigno di origine caucasica, si coltiva prevalentemente in Campania. Le zone dove è maggiormente presente sono il Vesuvio, dove si produce il Lacryma Christi DOC, e i Campi Flegrei, dove si produce l'omonima DOC. In terra Irpina e nel Sannio, il Piedirosso è presente a macchia di leopardo, sebbene rientra in alcune DOC. Il Grappolo del piedirosso è spargolo, il raspo e il picciolo sono rossi come i piedi dei colombi, infatti il vitigno, nel dialetto napoletano viene chiamato "per e palumm'" piede di Colombo.



Vincenzo Mercurio

Laureato in Scienze delle Tecnologie Alimentari nel 1999 presso la facoltà di Agraria di Portici (Na). Nel 1999 frequenta il laboratorio del Prof. Luigi Moio, ottenendo una borsa di studio. Nel 2000 parte per un anno di studio ed esperienza in Borgogna a Digione, presso l'UMR (Unité Mixte de Recherche), qui, sotto la guida del Dr. Yves Le Fur, approfondisce le conoscenze sull'aroma del vino Chardonnay e sulle tecniche analitiche per lo studio degli aromi. A Digione frequenta come Uditore Libero, il DNO, (Diplome National d'Enologie). Attualmente è un enologo professionista.



Produce poco con i moderni sistemi di allevamento a spalliera, con la pergola ed il tendone, qual cosa in più ma, vi assicuro che non fa miracoli. Matura ad ottobre. A piena maturazione ha una concentrazione di zuccheri mai troppo elevata e le acidità totali sono sempre modeste. Buono è il colore del mosto con sfumature amaranto. Il profumo di piediroso in fermentazione è inebriante e ricorda l'amarena e le prugne rosse ben mature.

I suoi tannini setosi e i suoi frutti rossi lo rendono bevibile anche a freddo. Tant'è che in penisola sorrentina utilizzato come base per i famosi vini spumanti Lettere e Gragnano DOC. Le prime bollicine, proleterie, (fanno eccezione gli aristocratici champagne resi noti dai nobili francesi che hanno vissuto a Napoli) ad essere conosciute dai napoletani, sono state il Gragnano ed il Lettere DOC.

Lettere e Gragnano, quest'ultima famosa anche per i notissimi pastifici, sono due comuni dei monti lattari che guardano il golfo di Castellammare di Stabia dall'alto, e producono le bollicine metodo charmat e champenoise, più consumate in Campania, ottime con i salumi ed i formaggi di Agerola. Per tradizione consumato fresco il piediroso ha anche una declinazione più ispanica quella con la pesca gialla: percocca.

La sangria tutta Napoletana è un bevi e mangia molto trendy nel golfo di Napoli, ovviamente è una bevanda a base di vino tutt'altra cosa rispetto al vino Piediroso. Ma se avete voglia di provare l'abbinamento anche con il pesce, un solo vino rosso Campano freddo è capace di mantenere il colpo: piediroso, what else!

A GLASS OF COLD RED WINE? PIEDIROSSO. WHAT ELSE!

When summer comes and the heat is felt, white wines are in abundance, while red wines await autumn. Remain a memory of the cold evening spent with friends in front of the hearth with a roast-beef and fine cheeses. But when the sea is filled with boats, anyone who shows a glass of warm, structured and tannic red wine will be in trouble. The key word is fresh, fruity and sparkling. I know, you are thinking at various Greco Di Tufo, Fiano di Avellino, Falanghina, Biancolella, and the relative sparkling, but beware that in Campania there is a red wine can surprise you, and that manages to be attractive even in summer. The credit is of a vine strongly debated, and impea-



ched by many growers. Ancient vine of Caucasian origin, is grown mainly in Campania. The areas where it is more present are Vesuvio, which produces Lacryma Christi DOC and the Campi Flegrei, which produces the homonym DOC. On the grounds of Irpinia and Sannio, Piedirosso is present as a ink stain, although falls within in DOC. The bunch of Piedirosso is sparse, small bunch and petioles are reds like the feet of the doves, infact the vine, in the dialect of Naples is called "per e palumm!" dove feet. It produces little with the modern systems of espalier, with pergola and awning, something more, but I assure you that it do not wonder. It ripens in October. At full maturity has a concentration of sugars never too high and the total acidity is very modest. Good is the color of grape with amaranth shades. The smell of fermenting Piedirosso is exciting and recalls the black cherry and ripe red plums. Its silky tannins and red fruit make it drinkable cold too. In Sorrento peninsula it is used as basis



Vincenzo Mercurio

Vincenzo Mercurio, gained a degree in Food Technology Science from the Faculty of Agriculture in Portici (NA) in 1999. During that year he spent time at the laboratory of Prof. Luigi Moio, and obtained a grant. In 2000 he left to spend a year studying and gaining experience in Dijon, in Bourgogne, at the UMR (Mixed Research Unit), where, under the guidance of Dr Yves Le Fur, he increased his knowledge of the Chardonnay aroma and on the analytical techniques for the study of aromas. In Dijon he attended lectures for the national oenologist diploma. He now works as a professional oenologist.



for the famous sparkling wines like Lettere and Gragnano DOC. The first sparklings, proletarian, (excluding the aristocratic champagne made know by the French nobles who lived in Naples) to be know by the people of Naples were the Gragnano and the Lettere DOC.

Lettere and Gragnano, the latter also famous for its well-know pasta factories, are two municipality of the Lattari mountains overlooking the Gulf of Castellammare di Stabia from above, and produce sparkling with charmat method and

champenoise, most consumed in Campania, with excellent cured meats and cheeses of Agerola. For tradition, fresh Piedirosso also has a variation more Hispanic with the yellow peach: percoca.

This Sangria by Naples is a very trendy drink and eat in the Bay of Naples, obviously is a drink made with a base of wine, different from Piedirosso. But if you want to try combining with fish, a red cold Campano wine is able to keep the blow: Piedirosso, what else!



A SCUOLA DI CUCINA CON PASTA LEONESSA

RIPARTONO I CORSI DELLA SCUOLA DOLCE&SALATO DI MADDALONI

È pronta la programmazione invernale dei corsi di cucina della Scuola Dolce&Salato di Maddaloni di Giuseppe Daddio ed Aniello di Caprio. Si riparte il 13 settembre fino al 29 giugno. In calendario grandi novità, nomi importanti del settore gastronomico ed eccellenze campane come la Pasta Leonessa, prodotto artigianale dell'antica tradizione napoletana. "Ogni anno cerchiamo di abbinare ai corsi di cucina chef di grande creatività e conoscenza delle materie prime, abbinando anche nuove tecnologie con il marchio di Armando Romolo Cavaliere – spiega Giuseppe Daddio, chef patron della

scuola Dolce&Salato di Maddaloni – e i prodotti. Per i primi piatti dunque abbiamo deciso di puntare sul Pastificio Leonessa, una realtà imprenditoriale di Cercola fatta da giovani, che stanno investendo sul proprio territorio di origine, seguendo le orme del padre Antonio Leonessa che ha creato i primi laboratori di pasta fresca lì in zona. Oggi questo pastificio sta rappresentando l'Italia a livello internazionale, puntando alla ricerca e alla innovazione. Insomma ha tutte le carte in regola per potersi definire un'eccellenza campana, per qualità del prodotto e della filosofia aziendale".



E a presentare il prodotto, dal 27 al 29 settembre, alla Scuola di Cucina di Maddaloni sarà il Maestro Federico Coria, chef dell'Antico Ristornate del Moro di Bergamo e componente della Nazionale Italiana Cuochi, nel corso su "Primi piatti, salse, sughi, zuppe e minestre". Un corso basato sulla realizzazione di paste fresche, secche, ripiene, gratinate, risotti e zuppe di mare e terra.

Mantenendo l'attenzione sull'ingrediente del grano, ad ottobre dal 5 al 7, il Maestro Giorgio Giorilli (Cavaliere della Repubblica Italiana dal 1986 e gestore in Guinea dagli anni 90 della cooperativa per la produzione del pane, presidente del Richemont Club Internazionale dal 2004 e socio dell'associazione francese degli Ambasciatori del Pane) curerà il corso "Pane & Panettoni", con la realizzazione di piccoli prodotti da prima colazione. L'importanza del corso verte sulla cura del lievito madre naturale per realizzare panettoni ed altre Vienneserie a lievitazione mista.

A novembre si passa dal cioccolato artigianale ai banchetti. Da rilevare il corso dall'8 al 10 novembre su sala e servizi a cura di Francesco Mussinelli del Capri Palace e dal 15 al 17 il corso di cioccolateria artigianale a cura di Stefan Heart. A dicembre si punta su gelato artigianale e torte per bambini. Il nuovo anno apre le danze lo zucchero e dal 17 al 19 gennaio si arriva ai fornelli con "La cucina Gourmet e le stelle, piatti da ristorazione, a la carta e la cucina d'albergo con chef dalla doppia stella Michelin".

SCHOOL OF COOKING WITH PASTA LEONESSA

It is ready to program winter cooking classes for the School Dolce e Salato in Maddaloni of Giuseppe Daddio and Aniello Di Caprio. It starts September 13th until June 29th. Scheduled significant new leading names like the bells and excellence Gourmet Pasta Lioness, handicraft ancient Neapolitan tradition. "Every year we try to combine cooking classes with chef creativity and knowledge of raw materials, also combining new technologies with the mark of Armando Romolo Cvaliere - explains Giuseppe Daddio, chef patron of the school's Dolce e Salato in Maddaloni - and products. For main courses so we decided to focus on Pasta Leonessa, an entrepreneurial reality of Cercola made by young people who are investing on their territory of origin, following in the footsteps of his father Antonio Leonessa who created the first laboratory in the area of pasta there. Today, this pasta is representing Italy at international level, aiming to research and innovation. So has all the credentials to be regarded as bell excellence for product quality and company philosophy". And for the product, 27 to 29 September, the Cooking School will be the Master of Maddaloni Federico Coria, chef Ancient Restaurant of Bergamo and member of the Moro National Italian Chefs in the course on "Pastas, sauces, gravies and soups. A course based on the achievement of fresh pasta, dried, stuffed, baked, rice and soup of sea and land. Maintaining attention on the ingredient grain, for 5 to 7 October, Master Giorgio Giorilli (Knight of the Italian Republic since 1986 and manager in





Guinea by the year 1990 the cooperative for the production of bread, president of the International Richemont Club 2004 and member of the French Ambassadors of Bread) will take care of the course on " Bread & Panettone" with the execution of juveniles produced breakfast. The importance of the course focuses on care of the natural yeast to make panettone and other leavened Vienneserie mixed.

In November, going from traditional chocolate to banquets. Be collected during the 8 to November 10 on room service and by Francesco Mussinelli the Capri Palace and 15-17 over the chocolate factory by Stefan Heart. In Decem-

ber, focuses on ice cream and cakes for children. The new year opens the dance sugar and January 17 to 19 to get in the kitchen with "Cooking with Gourmet and the stars dishes catering to the card and the hotel kitchen. A treat at the Pino Lavarla it masters Hotel Palazzo Sasso in Ravello and Sergio Mei Hotel Four Seasons in Milan.

"The great names of Italian and international cuisine will accompany us until June - Daddio concludes - for details please visit our website or request information from the staff of Gusto Mediterraneo, 30Nodi Inc. registered trademark, media partner of cooking school".



cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA

Genuinità Lavoro Freschezza



Piazza vittoria 11\12 (Na)
Tel. 081 764 52 95
info@crudore.it
www.crudore.it